



Hotel Restaurant
Hornfluh

3777 Ob. Saanenmöser
Fam. H. R. Kübli-Mühlematter
Tel: 033/748 84 84 Fax: 033/748 84 85
E-Mail: info@hotel-hornfluh.ch
www.hotel-hornfluh.ch

Winter-Karte

Der Anfang der Fast-Food Ära
war vielleicht das Ende von Grossmutter's Küche,
aber nicht das Ende guten Kochens!

Wir wünsche En Guete...
... Familie H. R. Kübli-Mühlematter, Marco Feuz und Team

Wir akzeptieren "nur" Maestro, EC Karte und Postkarte, geben aber gerne einen
Einzahlungsschein mit und Sie können per Post oder E-Banking bequem von zu Hause
aus bezahlen. Danke für Ihr Verständnis.

Täglich frisch aus unserem Pizaofen

Margherita

Gross CHF 17.00

Tomaten und Käse	klein	CHF 15.00
Napolitana	Gross	CHF 20.00
Tomaten, Käse und Vorderschinken	klein	CHF 18.00
Torino	Gross	CHF 21.00
Tomaten, Käse, Zwiebeln, Wurst, Peperoni und Knoblauch	klein	CHF 19.00
Firenze	Gross	CHF 23.00
Tomaten, Käse, Speck, Schinken, Pilze, Ei und Peperoni	klein	CHF 21.00
Hornfluh	Gross	CHF 23.00
Tomaten, Käse, Vorderschinken, Ananas und Artischocken	klein	CHF 21.00
Alpenburger		CHF 17.50
Pizzabrot mit Rindfleisch und einer rassigen Sauce		CHF 17.00
Flammenkuchen mit Schinken und Zwiebeln		CHF 9.00
Knoblauchbrot		

Bei den Pizzen keine Zusatzteller und keine Abänderungen.

Kalte Küche

Grüner Salat	CHF 8.00
Gemischter Salat	CHF 12.50
Wurst-Käsesalat „Hornfluh“ mit Knoblauch-Crostini	CHF 17.00
Thonsalat „Hornberg“ mit Knoblauch-Crostini	CHF 16.00
Saaneländer Hobelkäse	CHF 21.00
Schinken, Salami oder Käsebrot	CHF 7.50
Mariniertes Saaneländer Trockenfleisch	CHF 24.00
Trockenfleischteller mit Hobelkäse	CHF 24.00
Hornfluh-Brättli (hausgemachte Würste, Speck und Bergkäse)	CHF 25.00
Hornbergplatte (ab 2 Personen)	CHF 48.00
jede weitere Portion Hornbergplatte	CHF 18.00
Roastbeefsteller mit Pommes Frites und Tartarsauce	CHF 24.00

Rösti`s

Portion Rösti

CHF 13.00

Rösti mit Ei	CHF 15.00
Rösti mit 1 Paar Schweinswurst	CHF 20.00
Holzerrösti mit Schinken und Champignons	CHF 19.00
Rösti mit hausgeräuchertem Lachs und Schnittlauchsauerrahm	CHF 22.00

Fleischlose Gerichte

Gemüseteller	CHF 21.00
Hausgemachte Käsespätzli mit Zwiebelschwitze	CHF 16.00
Spaghetti an einer Tomatensauce	CHF 15.00

Beliebte Käsegerichte

Käseschnitte nature	CHF 16.00
Käseschnitte Hornfluh (Rohschinken, Birne und Ei)	CHF 22.00
Heisser Tomme de Rougemont, Kartoffeln, schwarzem Pfeffer und Honig	CHF 22.00
Käsefondue Hornfluh	ab 2 Personen p. P. CHF 26.00

Fleisch Spezialitäten

Tagessuppe mit 1 Paar hausgemachter Schweinswurst	CHF 14.00
Hausgemachte Gulaschsuppe	CHF 12.50
Spaghetti mit Bolognaise	CHF 18.00
Äplermaccaroni mit Schinken, Zwiebeln, Käse...	CHF 18.00
... und gekochtem Apfelmus	CHF 2.00
Schweinskotelette mit Kräuterbutter und knusprig gebratener Rösti	CHF 26.00
Hausgemachte Bauern-Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	CHF 23.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	CHF 19.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	CHF 23.00
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln	CHF 25.00
Pouletgeschnetzeltes mit Champignons und Rösti	CHF 24.00
Grossmutter`s Hackbraten mit Pflaumen gefüllt, Gemüse vom Markt und Herzoginnenkartoffeln	CHF 28.00
Schweins-Cordon-Bleu mit Rohschinken und Greyerzer Bergkäse, Gemüse vom Markt und Pommes Frites	CHF 34.00
Saaneländer Rindsentrecôte mit heisser Salbeibutter, Gemüse vom Markt und Pommes Frites	CHF 42.00
Fitnesssteller mit gebratenem Rindsteak und Kräuterbutter	CHF 30.00
...mit rose gebratenem Kalbshohrücken und Kräuterbutter	CHF 33.00
Portion Pommes Frites	CHF 11.00
Kleine Portion Pommes Frites	CHF 6.00

Bei Abänderungen mit Rösti verrechnen wir zusätzlich CHF 3.00

Fleischherkunft: Schwein, Rind und Kalb = Schweiz; Poulet = Brasilien oder Schweiz; kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Alle Preise inkl. MwSt. 8%

Offene Weine

<u>Weisswein</u>	pro 1 dl	<u>Rotwein</u>	pro 1 dl
Yvorne	CHF 4.60	Gamay Vaudois Salvagnin	CHF 3.90
Fendant	CHF 3.80	Dôle Pinot Noir	CHF 4.50
Humagne blanc "Château Ravire"	CHF 6.60	"Trio"; Merlot-Carménère-	CHF 6.50
Chardonnay "Sunrise"; Chile	CHF 5.80	Cabernet Sauvignon; Chile	

Flaschen Weine Weisswein

St-Saphorin; Riem Daepf; Kiesen	½ liter	CHF 25.00
Pinot Gris Aigle; Henri Badoux; Aigle	½ liter	CHF 32.00
Fendant "Mazembroz", Henri Valloton, AOC Valais, Fully -Martigny		CHF 44.00
Aigle les Murailles Grand Vin; Henri Badoux; Aigle		CHF 47.00
Epesses La République; Patrick Fonjallat; Lavaux		CHF 44.00
Dézaley de L'Evêque; Patrick Fonjallat; Lavaux		CHF 48.00
Yvorne Petit Vignoble; Henri Badoux; Aigle		CHF 45.00
Petite Arvine Château Ravire; Michel Savioz; Sierre		CHF 44.00
Humagne blanche Château Ravire; Michel Savioz; Sierre		CHF 45.00
Johannisberg Château Ravire; Michel Savioz; Sierre		CHF 45.00
Chardonnay "Sunrise" Concha y Toro; Chile		CHF 40.00
Oeil de Perdrix Chantemerle; Henri Badoux; Lavaux		CHF 41.00

Flaschen Weine Rotwein

Aigle Sang Royal Pourpre; E. Waldvogel; Aigle		CHF 43.00
Pinot Noir Cave La Chapelle; Gebr. M & B. Cina; Salgesch		CHF 42.00
Humagne rouge Château Ravire; Michel Savioz; Sierre		CHF 44.00
Cornalin Château Ravire; Michel Savioz; Sierre		CHF 46.00
Juliéna Reserve Beaujolais; Riem Daepf; Kiesen		CHF 39.00
Moulin-à-Vent; Domaine de la Rochelle; Beaujolais		CHF 41.00
Châteauneuf-du-Pape; Domaine Clos St.Pierre; Côte du Rhône		CHF 48.00
Coto de Imaz; Rioja Reserva; Spanien		CHF 45.00
Chianti Classico Bucciarelli; Antico Potere Casanova	3/8	CHF 22.00
Nero d'Avola "Andrero"		CHF 40.00
Beringer Founders `Estate; Cabernet Sauvignon; USA		CHF 47.00
Barosso Langmeil; Shiraz, Grenache, Mouvèdre; Three Gardens; AUS		CHF 48.00
"Trio"; Merlot, Carménère, Cabernet Sauvignon; Chile		CHF 44.00

Gerne servieren wir Ihnen gratis einen Krug „Grander Hornfluhwasser“ zu jeder bestellten Flasche Wein.

Kalte Getränke

„Grander“ Hornfluhwasser	½ liter	CHF 2.00	Liter	CHF 4.00
--------------------------	---------	----------	-------	----------

Mineral Flaschen (Rivella rot & blau, Elmer Citro, Sinalco, Süssmost, Sinalco Cola, Apfelschorle, Henniez rot & blau)	Liter	CHF	9.00
Mineral Fläschchen (Rivella rot & blau, Elmer, Citro, Sinalco, Süssmost, Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Henniez rot & blau)	3.3 dl	CHF	5.00
Schweppes Tonic, Tomatenjus Michel		CHF	4.50
Orangenus (Tetrapack)	3 dl	CHF	5.00
Eistee hausgemacht	3 dl	CHF	4.00
Mineral (Henniez grün, Suure Moscht, Apfelschorle)	½ liter	CHF	6.00
Swizly Apfelwein mit Holunderblüten		CHF	5.50
Sirup klein/gross		CHF 0.50 / CHF	1.00

Offen Bier

Feldschlösschen Chübeli	3 dl	CHF	4.50
Feldschlösschen Stange	3 dl	CHF	4.50
Spezial Herrgöttli	2 dl	CHF	3.80

Flaschen Bier

Feldschlösschen Lager	5 dl	CHF	5.50
Feldschlösschen Spezial	3.3 dl	CHF	5.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	5 dl	CHF	5.00
Schneider Weissbier	5 dl	CHF	6.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Ristretto,		CHF	4.20
Cappuchino, Latte Macchiato		CHF	5.00
Kaffee Fertig / Lutz Zwetschgen oder Chrüter	4 cl	CHF	7.00
Holdrio: Hagebutten-Tee + Zwetschgen	4 cl	CHF	7.00
Heisse Ovo/Caotina surfín noir & blanc	3 dl	CHF	4.50
Milch 3 dl (dampferhitzt)		CHF	3.50
Tee (Minze-, Hagebutten-, Kamille-, Verveine-, Lindenblüten-, Grün-, Schwarztee)	4 cl	CHF	4.20
Tee Rum, Rum Punch	4cl	CHF	7.50
Punch Alkoholfrei: Apfel-, Orangen- und Rum-Aroma		CHF	4.50
Glühwein		CHF	7.50

Spezial-Getränke warm

Hauskaffee (Hausmischung streng geheim)	CHF	8.50
Kaffee Hansruedi (Pernod)	CHF	8.50
Kaffee Susanne (Orangenlikör)	CHF	8.50
Kaffee Baileys	CHF	8.50
Irish Coffee (Whisky)	CHF	12.00
Jägertee (Punch)	CHF	7.50
Lumumba (Heisse Schoggi mit Rum)	CHF	8.50
Heisse Wittwe (verführerisch fruchtig)	CHF	5.00
Bombardino (Heisser Eierliquer mit Rum und Rahm) Ein grosser Hit!	CHF	6.00

Spirituosen

	Vol.%	2 cl		4 cl		
Bätzi	45		CHF 3.20		CHF 4.80	
Kräuter	41		CHF 3.20		CHF 4.80	
Wachholder	41		CHF 3.20		CHF 4.80	
Pflümli	41		CHF 4.50		CHF 7.50	
Zwetschgen	41		CHF 4.50		CHF 7.50	
Marc du Valais	40		CHF 4.50		CHF 7.50	
Enzian	45		CHF 4.50		CHF 7.50	
Grappa	40		CHF 4.50		CHF 7.50	
Kirsch	45		CHF 6.20		CHF 10.30	
Williams	41		CHF 6.20		CHF 10.30	
Gravensteiner	41		CHF 6.20		CHF 10.30	
Marc de Bourgogne	40		CHF 6.20		CHF 10.30	
Rum	40		CHF 4.50		CHF 7.50	
Steinhäger	40		CHF 5.90		CHF 10.00	
Gin Gordon	40		CHF 5.90		CHF 10.00	
Alle Apéros					CHF 5.00	
Permod	40		CHF 4.50			
Pastis/Berger	45		CHF 4.50			
Sherry	18				CHF 5.00	
Porto weiss/rot	20				CHF 5.00	
Vermouth	16				CHF 5.00	
Vermouth-Gin					CHF 10.00	
Fernet Branca	42		CHF 5.00			
Bacardi Cola					CHF 13.50	
Bacardi	40		CHF 6.00		CHF 10.20	
Wodka Smirnoff	40		CHF 6.00		CHF 10.20	
Framboise	40		CHF 6.00		CHF 10.20	
Curaçao			CHF 6.00		CHF 10.20	
Eiercognac	15				CHF 6.90	
Crème de Banane			CHF 6.90			
Amaretto	28		CHF 6.00		CHF 10.20	
Malibu	24		CHF 6.00		CHF 10.20	
Cointreau	40		CHF 7.60		CHF 14.00	
Grand Marnier	40		CHF 7.60		CHF 14.00	
Calvados Morin	40		CHF 10.00		CHF 16.80	
Vieille Prune	41		CHF 7.60		CHF 14.00	
Biscuit	40		CHF 10.00		CHF 16.80	
Martell	40		CHF 7.60		CHF 14.00	
Rémy Martin	40		CHF 10.00		CHF 16.80	
Courvoisier	40		CHF 10.00		CHF 16.80	
Gin Fizz					CHF 13.30	
Gin Tonic					CHF 13.30	
Wodka Tonic					CHF 13.30	
Screw Driver					CHF 13.30	
Whisky	40		CHF 9.00		CHF 10.50	
Whisky Cola			CHF 12.00		CHF 13.50	

Auf Bestellung ab 16:00 Uhr

Fondueplausch	CHF 26.00
Fondue Chinoise à discrétion	CHF 38.00
Raclette à discrétion	CHF 29.00
Raclette mit Wurst und Speck à discrétion	CHF 34.00

...für die amüsante Talfahrt geben wir Ihnen gerne eine Fackel mit auf den Weg

Sie übernachten in einem der 12 Doppel-Zimmer, alle mit Dusche/WC und Zusatzbetten, mit Halb-Pension pro Person CHF 110.- bis CHF 130.- pro Nacht

... und wenn Sie mehrere Personen sind, in einem unserer Massenzimmer mit 12, 14, 16, oder 18 Betten, mit Halb-Pension pro Person CHF 73.- pro Nacht



Seminare

Bei uns können Sie Ihre Seminare für 5 bis 25 Personen abhalten, mit oder ohne Übernachtung, Zwischenverpflegung usw.

Anlässe

Hochzeiten, Familienfeiern, Betriebsfeste oder Apéros – wir haben Platz für bis zu 150 Personen und eine grosse Sonnenterrasse mit 300 Plätzen.

Damit Sie Ihr Seminar oder Ihren Anlass optimal planen können, unterbreiten wir Ihnen gerne eine unverbindliche Offerte.

Auf ein baldiges Wiedersehen im Hotel Restaurant Hornfluh
Ihre Familie H. R. Kübli-Mühlematter, Marco Feuz und Team

Unsere hausgemachten Süßigkeiten

Wir haben feine Desserts zur Auswahl:

Hausgemachter Früchtekuchen	CHF 6.00
Hausgemachtes Caramelköpflì	CHF 5.00
Zwetschgen-Dessert	CHF 11.00
Hausgemachte Meringue mit Rahmgìace	CHF 10.50
Hansruedis Cremeschnitte (auf Anfrage)	CHF 5.50
Rahmzuschlag	CHF 1.50

Wir servieren auch täglich frischen Kuchen oder Torten und auf der beliebten Coupe-Karte finden Sie weitere herrliche Desserts...

...wir wünsche En Guete!